

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET

DENOMINAZIONE/DENOMINATION
Burro di cacao 200 gr

MG044551 Nero/Black

Contenuto/Content
 200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E129, E133, E120, E102, E110.

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E129, E133, E120, E102, E110.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

3.50 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|-------------------|
| Valore energetico /Energy | 782 Kcal/ 3274 kJ |
| Proteine/Protein | 0,4 g |
| Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 87 g |
| di cui saturi | 53 g |
| Sale | 0.17 g |
| Cont. Al | 2.2 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Flacone di plastica/Plastic bottle | etichetta/Labelled |
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044552 Rosa/Pink | |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120 emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E120, emulsifier: SOY lecithin.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

454.55 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 692 Kcal/2895 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | <0.5 g |
| Grassi/Fats | 77 g |
| di cui saturi | 47 g |
| Sale | <0.01 g |
| Cont. Al | 0 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044553 | Viola/Purple |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120, E132, emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E132, E120, emulsifier: SOY lecithin.

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

58.82 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 790 Kcal/3305 kJ |
| Proteine/Protein | 0,1g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | <0.5 g |
| Grassi/Fats | 88 g |
| di cui saturi | 53 g |
| Sale | <0.01 g |
| Cont. Al | 0,14 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044554 | Bianco/White |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40 °C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

QUANTUM SATIS

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 360 Kcal/1507 kJ |
| Proteine/Protein | 0g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 40 g |
| di cui saturi | 24 g |
| Sale | <0.01 g |
| Cont. Al | n/a |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Flacone di plastica/Plastic bottle | |
| etichetta/Labelled | |
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.



SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044555 Blu/Blue

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

5.00 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 810 Kcal/3390 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | <0.5 g |
| Grassi/Fats | 90 g |
| di cui saturi | 55 g |
| Sale | 0.16 g |
| Cont. Al | 2.8 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044556 | Rosso/Red |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E129, E120

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E129, E120

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

3.75 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 785 Kcal/3286 kJ |
| Proteine/Protein | 1.1 g |
| Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 87 g |
| di cui saturi | 53 g |
| Sale | 0.17 g |
| Cont. Al | 1.61 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Flacone di plastica/Plastic bottle | |
| etichetta/Labelled | |
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | |
| Burro di cacao 200 gr | |
| |   |
| MG044557 Giallo/Yellow | |
| Contenuto/Content | |
| 200 gr | |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E102

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E102

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

31.25 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|---|------------------|
| Valore energetico /Energy | 886 Kcal/3707 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboiodrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 98 g |
| di cui saturi | 60 g |
| Sale | <0.01 g |
| Cont. Al | 0.3 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET


DENOMINAZIONE/DENOMINATION
Burro di cacao 200 gr



MG044558 Verde/Green

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E102, E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E102, E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

10.42 g/Kg

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|---|------------------|
| Valore energetico /Energy | 857 Kcal/3586 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboiodrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 95 g |
| di cui saturi | 58 g |
| Sale | 0.04 g |
| Cont. Al | 0.91 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044559 Oro/Gold | |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E101, E172, emulsionante: lecitina di SOIA

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E101, E172, emulsifier: SOY lecithin

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

10.74 g/Kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 709 Kcal/2966 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/ Carbohydrate | <0.5g |
| di cui zuccheri/of which sugars | < 0.5g |
| Grassi/Fats | 79 g |
| di cui saturi | 48 g |
| Sale | <0.01 g |
| Cont. Al | 2.79 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044560 | Argento/Silver |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E172

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E172

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|---|------------------|
| Valore energetico /Energy | 602 Kcal/2519 kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboiodrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0g |
| Grassi/Fats | 67 g |
| di cui saturi | 41 g |
| Sale | 0 g |
| Cont. Al | n/a |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET



DENOMINAZIONE/DENOMINATION

Burro di cacao 200 gr



MG044561 Bronzo/Bronze

Contenuto/Content
200 gr

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E172

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E172

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 810 Kcal/ 3390kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0g |
| Grassi/Fats | 90 g |
| di cui saturi | 55 g |
| Sale | 0 g |
| Cont. Al | n/a |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044562 | Rosso amarena/Red Cherry |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E100

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E100

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

23.92 g/kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 492 Kcal/ 2059kJ |
| Proteine/Protein | 0,4 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0g |
| Grassi/Fats | 54 g |
| di cui saturi | 33 g |
| Sale | 0,02 g |
| Cont. Al | 0,02 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044563 Lilla/Lilac | |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E120, E153,E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E120, E153,E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

714,29 g/kg

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION:

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 551 Kcal/ 2304kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | <0.5 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | <0.5 g |
| Grassi/Fats | 61 g |
| di cui saturi | 37 g |
| Sale | <0,01 g |
| Cont. Al | 0 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

Flacone di plastica/Plastic bottle
etichetta/Labelled

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

| SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SHEET | |
|---------------------------------|---|
| |  |
| DENOMINAZIONE/DENOMINATION | |
| | Burro di cacao 200 gr |
| |   |
| MG044564 | Azzurro/Light blue |
| Contenuto/Content | 200 gr |

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Prodotto per la decorazione alimentare / Product for food decoration.

ISTRUZIONI D'USO/ APPLICATION

Prodotto per la decorazione di alimenti, in particolare di prodotti della confetteria e prodotti da forno fini. Fondere tutto il contenuto della confezione di burro di cacao ponendo il flacone in un bagno di acqua calda a temperatura non superiore a 40° C. Aggiungere il prodotto fuso tal quale direttamente al prodotto che si vuole colorare oppure applicare con pennello per la decorazione di superfici.

Product for the decoration of food, in particular of confectionery and fine bakery. Melt the whole content of the bottle of the cocoa butter placing the bottle in a warm water bath at a temperature not exceeding 40 °C. Add the melted product directly to the product to be colored or apply with a brush to decorate the surface of the product.

STOCCAGGIO/STORAGE

Proteggere dai raggi solari e non esporre a temperature superiori a 50 °C. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Protect from sunlight and do not expose to temperature exceeding 50 °C. Store in a cool and dry place.

COMPOSIZIONE/COMPOSITION

INGREDIENTI: Burro di cacao, colorante E170, E133

INGREDIENTS: Cocoa Butter, Colouring E170, E133

E102, E104, E110, E122, E124, E129: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/may have an adverse effect on activity and attention in children.

Dosaggio massimo/Maximum dosage

Cat. 5.4 Allegato II/Annex II Reg. 1333/2008

Quantum satis

**PROPRIETÀ NUTRIZIONALI /
NUTRITIONAL INFORMATION:**

Valori nutrizionali relativi a 100 g (ottenuti per calcolo)/Nutritional information. Typical values for 100 g (obtained by calculation)

| | |
|--|------------------|
| Valore energetico /Energy | 473 Kcal/ 1982kJ |
| Proteine/Protein | 0 g |
| Carboidrati metabolizzabili/Carbohydrate | 0 g |
| di cui zuccheri/of which sugars | 0 g |
| Grassi/Fats | 53 g |
| di cui saturi | 32 g |
| Sale | <0,01 g |
| Cont. Al | 0,01 g |

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Flacone di plastica/Plastic bottle | |
| etichetta/Labelled | |
| Scatola/ Carton box | 12 pcs |
| Dimensioni/Box Dimensions | cm 20.5x15.2x17.5 |
| Peso scatola/Box Weight | kg 2.8 |
| Pcs. X pallet | 187 box=2268 pcs |
| Peso Plt/Pallet weight | 543 kg |

Allergeni / Allergens

Può contenere latte, solfiti e soia/ It may contain milk, sulphites and soy.

Rev.00 del 20.04.2024